

Cesare
LUXURY BEACH
Forte dei Marmi

RESTAURANT
RISTORANTE

Benvenuti al Cesare, dove la tradizione incontra sapori autentici
del mare e non solo.

ANTIPASTI

Farro della Garfagnana e calamaretti con datterini rossi e basilico fresco

Carpaccio di salmone marinato al gin, cetriolo in acqua tonica, panna acida ai ribes e alga kombu

Bocconcini di seppia su purea di piselli e porro croccante

Calamari ripieni di patate e provola,
il loro fondo e crumble agli agrumi

Vaporata di mare con calamari, scampi, code di gambero, cozze,
polpo, verdure fresche e citronette al lime

Gran crudo del Cesare:
ostriche, scampi, gamberi viola e rossi, mazzancolle,
tartare di salmone, di tonno e di branzino

Torretta di melanzane grigliate
con verdure saltate al miso e alga wakame

Tartare di Chianina al naturale o condita con:
salsa Worcester, uovo di quaglia, trito di olive, capperi e scalogno

PRIMI PIATTI

Gnocco di patate su crema agli scampi imperiali

Chitarrina fresca con crema di datterino giallo, mazzancolle,
burrata e basilico fresco

Paccheri freschi alle triglie di scoglio,
datterini rossi e basilico fresco

Risotto di mare

Linguina integrale ai 3 pomodori, ricotta salata
e basilico fresco

Spaghetto alle arselle del Cesare
(Primo classificato "AWARD 2024")

Tagliatelle all'astice € /hg

SECONDI PIATTI

Gran frittura del Cesare:
calamari, scampi, gamberi, polpo, verdure in pastella e
maionese fatta in casa all'arancia

Filetto di rombo con baby verdura arrosto,
salsa di carote e lardo con testarolo croccante

Polpo grigliato con crema di patate, rucola fresca,
datterini e crumble di olive nere

Pescato del giorno intero:
-all' isolana con verdure,
-alla griglia con verdure grigliate,
- al sale con verdure grigliate

Grigliata di mare mista:
scampi, gamberi, triglia di scoglio, polpo,
calamari e verdure grigliate

Filetto di Chianina, fondo bruno e patate al forno

CONTORNI

Patate arrosto

Erbette saltate con aglio, olio e peperoncino

Finocchi gratinati

Verdure grigliate

DOLCI

Tris di tiramisù
(classico, lampone, esotico)

Panna cotta ai frutti di bosco, spugna alla menta e
croccante al miele

Coppa Cesare

Crostatina con crema al passion fruit,
pesto dolce e frutta fresca

Tavolozza di sorbetti misti e frutta fresca

Tagliata di frutta

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*prodotto scongelato